



MURVIEDRO  
• 1927 •



# ИСПАНИЯ

Территория - 504 782 км<sup>2</sup>

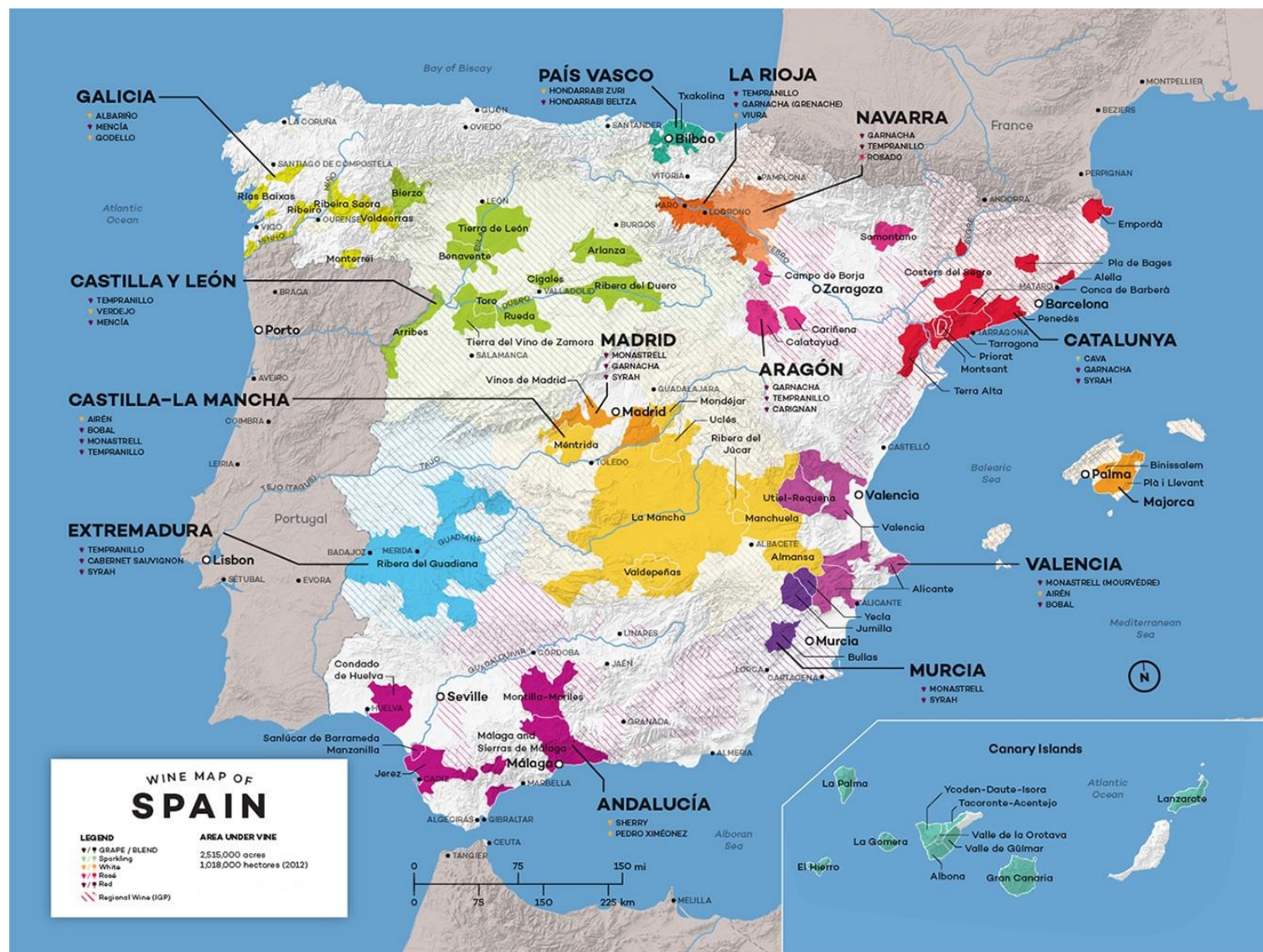
Население – 46,5 млн. чел.

1 место по площади виноградников – 1 млн.га

Первые лозы на юге Испании были высажены финикийцами около трёх тысячелетий назад.

3 страна по объёму производства после Италии и Франции – 34,3 млн. гектолитров.

Все 17 административных районов Испании производят вино.



# КЛАССИФИКАЦИЯ

**Vinos de Pagos (V.D.P)** – высшая категория административного рейтинга, который может получить винодельня. Вино произведено из конкретного сорта винограда, который культивируется в зоне с особым микроклиматом и экологическими характеристиками.

15 виноделов производят вина категории VDP.

**Vinos con Denominacion de Origen Calificada (D.O.C)** – вина высочайшего качества, марка которых известна в течение долгого времени (в некоторых случаях — столетия!) и виноград для которых выращен на землях, специально установленных для этой марки.

2 области производят вина D.O.Ca: Риоха и Приорат.

**Vinos con Denominacion de Origen (D.O)** - престижные вина, произведенные в определенном регионе, из определенного винограда, контролируемые Регулирующим Советом (Consejo Regulador).

Подразделяются на Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva.

**Calidad con Indicaciones Geograficas** – в отличие от предыдущих категорий выращивание винограда и процесс созревания вина также должны происходить в данной местности.

**Vinos de la Tierra (V.D.T)** – местные вина. Производятся в определенном регионе, из определенных сортов винограда.

**Vinos de Mesa (V.D.M)** – столовые вина.





  
**MURVIEDRO**  
• 1927 •



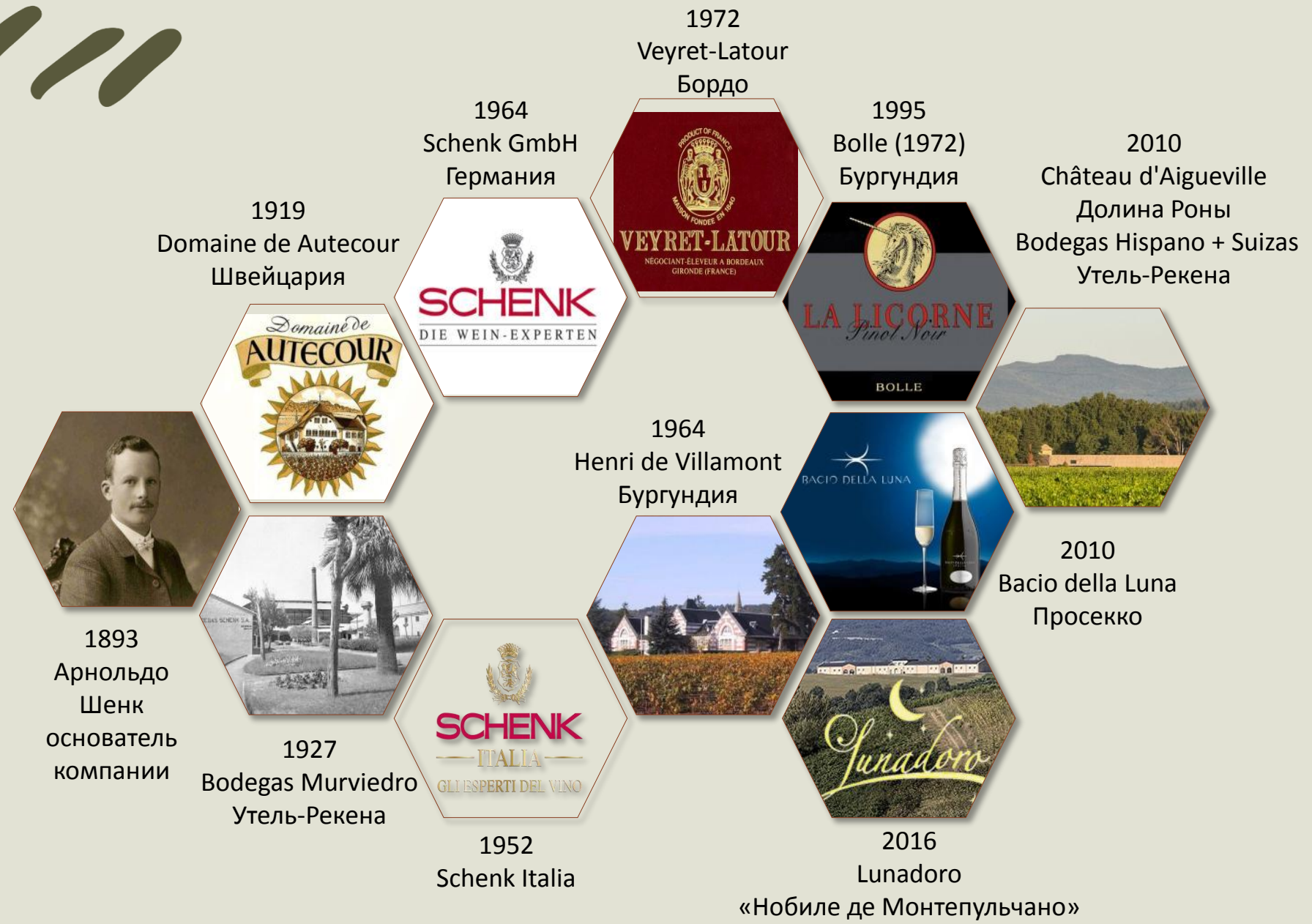
Компания «Murviedro» была основана в 1927 году в качестве испанского филиала Группы Компаний Шенк, одной из лидеров винного сектора в Европе.

В 1997 году предприятие переехало из Порты Валенсии на свое нынешнее местоположение в местечке Утель-Рекена, Валенсия.

Компания все также принадлежит семье Шенк и продолжает хранить семейные ценности завода, управляемого высококлассными профессионалами.

На сегодняшний день Murviedro - это завод, объединяющий в себе точность новейших технологий и традиции виноделия, результатом чего являются марочные вина высокого качества из нескольких регионов Контролируемого Происхождения: Валенсия, Утиель-Рекена, Аликанте, Руеда, Кастилья и Кава.

# ИСТОРИЯ



# ФИЛОСОФИЯ КОМПАНИИ

Vodegas Murviedro производит больше 35 миллионов бутылок в год и охватывает весь спектр вин.

Философия компании основана на объединении самых современных винодельческих методов с виноградом от традиционных виноградников.

Результат - вина, которые отвечают самым высоким международным стандартам качества, поддерживая испанский характер и новизну.

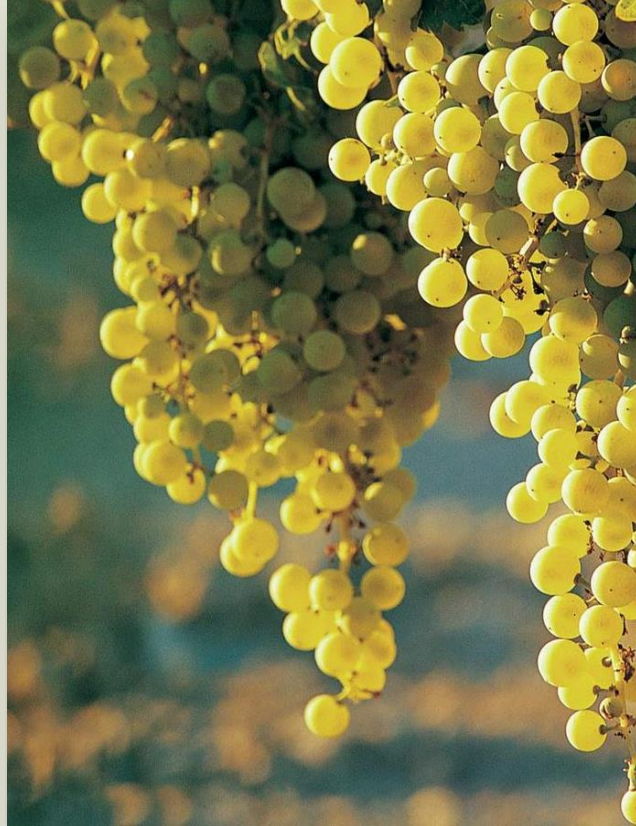


# МИРОВОЕ ПРИЗНАНИЕ

Вина **Murviedro** отмечены множеством золотых и серебрянных медалей на международных конкурсах.



# ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



- Альбариньо
- Виура/Макабео
- Парельяда
- Чарелло
- Вердехо
- Мерсегера
- Мальвазия
- Гарнача Бланка

- Темпранильо Гарнача/Гренаш
- Бобаль
- Монастрель/Мурведр
- Кариньен





# ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА





  
**MURVIEDRO**  
• 1927 •

**COLECCIÓN**

Сочетая новейшие технологии и многолетние традиции в области виноделия, предприятие Bodegas Murviedro создает коллекцию харизматичных марочных вин, отражающих особенности испанских регионов Валенсия, Аликанте, Руэда и Утель-Рекена и способных удовлетворить искушенного ценителя.

Белое сухое.

Сорт винограда: Мускат белый, Виура (Макабео)

Категория: DOP.

Регион: Валенсия.

Алкоголь: 11%.

Вино соломенного цвета.

Аромат яркий с тонами персика, цитрусовых и белых цветов.

Вкус гармоничный, с ягодными нотками в послевкусии.

Прекрасно сочетается со свининой в кисло-сладком соусе, фруктовыми пирожными и молодыми сырами.

Температура подачи 8-10 °C.

## ALMA MISTICA



Белое сухое.

Сорт винограда: Совиньон-Блан(100%)

Категория: DOP.

Регион: Валенсия.

Алкоголь: 12%.

Вино светло-соломенного цвета.

Аромат интенсивный с оттенками персика, манго и папайи.

Вкус легкий с нотами спелых фруктов и приятным послевкусием.

Отлично подходит к морепродуктам, блюдам из риса и пасте с соусом песто.

Температура подачи 6-8 °С.

## SAUVIGNON BLANC



Белое сухое.

Сорт винограда: Вердехо (100%)

Категория: IGP.

Регион: Кастилья.

Алкоголь: 11,5%.

Вино светло-соломенного цвета.

Аромат интенсивный с оттенками тропических фруктов, цветов и цитрусовых.

Вкус освежающий, с фруктовым послевкусием.

Прекрасно в качестве аперитива, к блюдам из птицы, рыбы, морепродуктам, легким салатам.

Температура подачи 6-8 °С.

## VERDEJO



Белое сухое.

Сорт винограда: Шардоне (100%)

Категория: DOP.

Регион: Валенсия.

Алкоголь: 12%.

Вино соломенного цвета.

Аромат с легкими нотками экзотических фруктов и пикантными нюансами лайма.

Вкус насыщенный, чуть маслянистый, с хорошей кислотностью и долгим послевкусием.

Отличный подойдет в качестве аперитива, прекрасно сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктами и сливочной пастой.

Температура подачи 8-10 °С.

## CHARDONNAY



Розовое сухое.

Сорт винограда: Каберне-Совиньон (100%)

Категория: DOP.

Регион: Валенсия.

Алкоголь: 12%.

Вино насыщенного розового цвета.

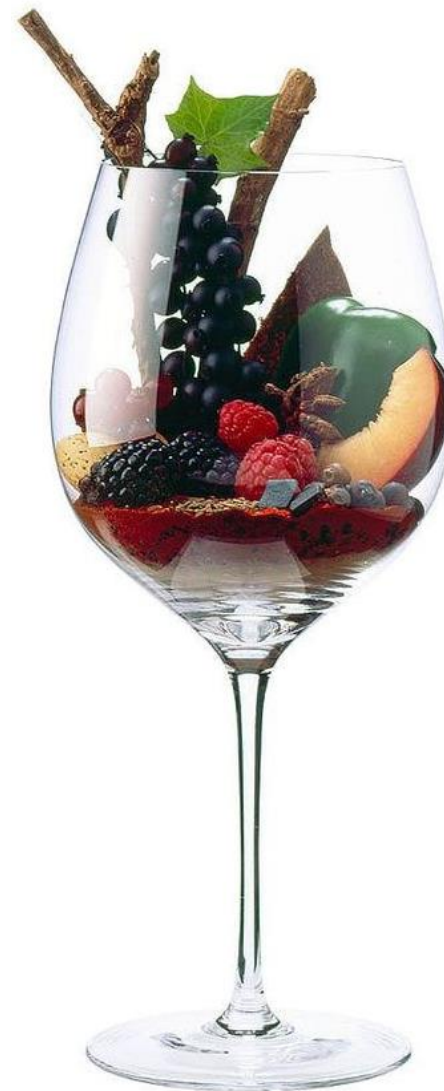
Аромат яркий, фруктовый с оттенками красной смородины и малины.

Вкус легкий с пряными нюансами, сопровождающийся гармоничным ягодно-фруктовым послевкусием.

Подается к блюдам из рыбы, салатам и паназиатской кухне.

Температура подачи 6-8 °С.

## CABERNET SAUVIGNON



Красное сухое.

Сорт винограда: Темпранильо (100%)

Категория: DOP.

Регион: Утель-Рекена.

Алкоголь: 12,5%.

Вино бордового цвета.

В аромате сочные ноты спелых ягод, ежевики, вишни и специй.

Вкус гармоничный с шелковистыми танинами.

Рекомендуется употреблять с блюдами из красного мяса, приготовленного на гриле, с закусками и сырами.

Температура подачи 16-18 °С.

## TEMPRANILLO





Красное сухое.

Сорт винограда: Шираз (100%)

Категория: DOP.

Регион: Валенсия.

Алкоголь: 13%.

Вино темно-бордового цвета.

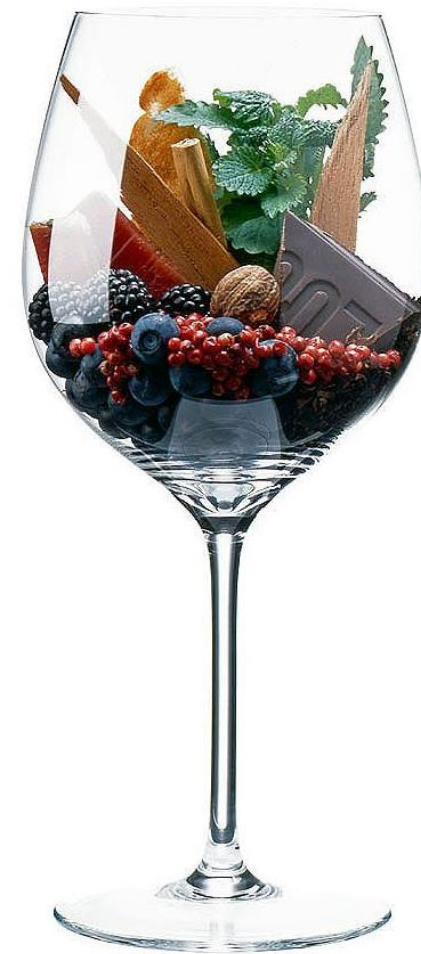
Аромат интенсивный с нотами красных ягод и ежевики.

Вкус насыщенный с шелковистыми танинами и оттенками лесных ягод в послевкусии.

Прекрасно сочетается с красным мясом, дичью, острыми блюдами, зрелыми сырами.

Температура подачи 16-18 °С.

SYRAH



Красное сухое.

Сорт винограда: Пти Вердо (100%)

Категория: DOP.

Регион: Валенсия.

Алкоголь: 13%.

Вино насыщенного красного цвета.

Аромат интенсивный с нотками фиалки, черных лесных ягод и кожи.

Вкус насыщенный с тонами фруктов, черноплодной рябины, специй, мощными танинами и запоминающимся послевкусием.

Рекомендуется употреблять с блюдами из красного мяса, горячими закусками и сырами.

Температура подачи 16-18 °С.

## PETIT VERDOT



Красное сухое.

Сорт винограда: Бобаль (100%)

Категория: DOP.

Регион: Утель-Рекена.

Выдержка 4 месяца

Алкоголь: 13%.

Вино насыщенного бордового цвета.

Аромат интенсивный, богатый, с нотами лесных черных ягод и табака.

Вкус полнотелый со сбалансированной кислотностью, округлыми танинами и продолжительным послевкусием.

Идеально сочетается с жареным мясом, твердыми сырами и мясными закусками.

Температура подачи 16-18 °С.

## BOBAL ROBLE



Красное сухое.

Сорт винограда: Темпранильо,  
Монастрель, Сира

Категория: DOP.

Регион: Валенсия.

Выдержка не менее 6 месяцев.

Алкоголь: 13,5%.

Вино насыщенного рубиново-красного  
цвета.

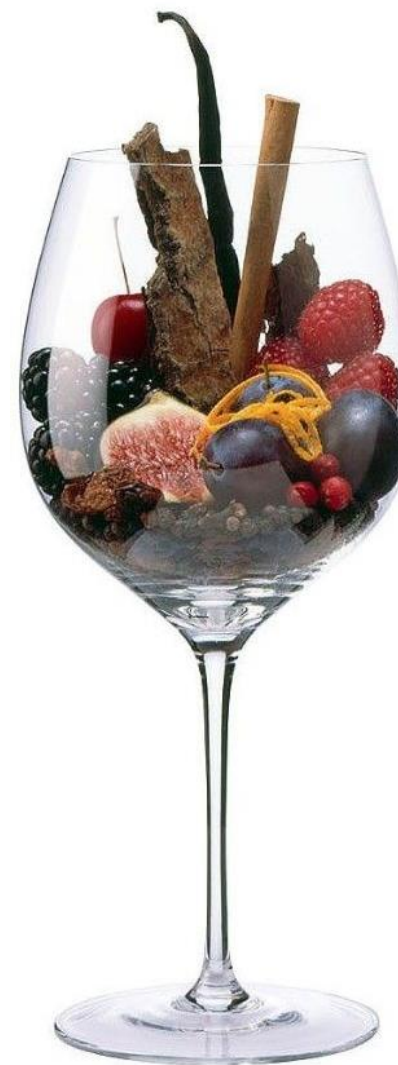
Аромат богатый с тонами сливы, ежевики  
и специй.

Вкус округлый, с элегантным  
продолжительным послевкусием.

Идеально подходит к красному мясу,  
жаркому и выдержанным сырам.

Температура подачи 16-18 °C.

CRIANZA



Красное сухое.

Сорт винограда: Темпранильо,  
Монастрель, Сира

Категория: DOP.

Регион: Валенсия.

Выдержка не менее 12 месяцев.

Алкоголь: 13,5%.

Вино насыщенного красного цвета.

Аромат сложный, с оттенками черных ягод  
и бальзамических нот.

Вкус богатый с бархатистыми танинами и  
ягодными нюансами в продолжительном  
послевкусии.

Идеально подходит к красному мясу,  
жаркому, выдержанным сырам.

Температура подачи 16-18 °С.

RESERVA

